Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale” n. 167 del 18 luglio 2002 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 18 luglio 2002** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L’ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 144

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 14 giugno 2002.

Seconda revisione dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 14 giugno 2002.

Seconda revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*»;

Visto il decreto ministeriale 8 maggio 2001 pubblicato nel supplemento ordinario n. 147 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 136 del 14 giugno 2001 «*Prima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*»;

Visto il decreto ministeriale 19 giugno 2001 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 161 del 13 luglio 2001 «*Integrazione dell'allegato al decreto ministeriale 8 maggio 2001*»;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2002 sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Basilicata, Friuli-Venezia Giulia, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto e della provincia autonoma di Bolzano, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 8 maggio 2001;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della seconda revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della seconda revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 giugno 2002

Il direttore generale: AMBROSIO

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	mosto cotto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	annoia
	4	arrosticini di pecora
	5	capra alla neretese
	6	guanciale amatriciano
	7	micischia (aree interne)
	8	mortadella di campotosto
	9	porchetta abruzzese
	10	salame abruzzese
	11	salame aquila
	12	salsiccia di maiale sott’olio
	13	salsiccia di fegato
	14	salsiccia di fegato con miele
	15	salsicciotto frentano
	16	soppressata abruzzese
	17	tacchino alla canzanese
	18	tacchino alla neretese
	19	ventricina teramana
	20	ventricina vastese
formaggi	21	cacio di vacca bianca
	22	caciocavallo abruzzese
	23	caciofiore aquilano
	24	caciotta vaccina frentana
	25	caprino abruzzese
	26	formaggi e ricotta di stazzo
	27	giuncata vaccina abruzzese
	28	giuncatella abruzzese
	29	incanestrato di castel del monte
	30	pecorino d’abruzzo
	31	pecorino di atri
	32	pecorino di farindola
	33	pecorino marcetto (spalmabile)
	34	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata
	35	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	36	olio agrumato
	37	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	aglio rosso di sulmona
	39	carciofo del vastese
	40	carote dell’altopioano del fucino
	41	castagna roscetta valle roveto
	42	cece
	43	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	44	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	45	cotognata e marmellata di mela cotogna

	46	fagioli a olio
	47	fagioli a pane
	48	farro d'abruzzo
	49	lenticchie di s. stefano di sessano
	50	mandorle di navelli
	51	marmellata d'uva (scrucchiata)
	52	marrone di valle castellana
	53	mela della valle del giovengo
	54	olive intosso
	55	patate degli altipiani d'abruzzo
	56	peperoncino secco piccante
	57	peperone secco dolce
	58	tartufi d'abruzzo
	59	uva di tollo e ortona
	60	zafferano di l'aquila
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	61	bocconotti di castel frentano
	62	cicerchiata
	63	confetto di sulmona
	64	fiadone
	65	pagnotte da forno
	66	pane cappelli (maiella)
	67	pane casareccio aquilano
	68	pane con le patate
	69	parrozzo
	70	pizzelle
	71	sfogliatella di lama
	72	sise delle monache di guardiagrele
	73	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	74	torrone di guardiagrele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	75	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	76	miele

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
frormaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	ricotta
	21	ricotta forte
	22	ricotta salata
	23	scamorza
	24	toma
	25	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	26	lampascioni
	27	olive nere secche
	28	peperoni cruschi
	29	pomodori sott'olio
	30	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	31	biscotti glassati
	32	calzoni di ceci
	33	cicerata
	34	gelatina dolce di maiale
	35	migliaccio
	36	mostaccioli
	37	pane di matera
	38	pizza con i cingoli di maiale
	39	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	40	ravioli
	41	sanguinaccio

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	‘nduia
	12	‘nnuglia
	13	carne caprina calabrese
	14	carne di maiale nero calabrese
	15	carne di maiale salata
	16	carne ovina calabrase
	17	carne podolica calabrese
	18	ciccioli
	19	cotenne di maiale
	20	cularina
	21	culatta
	22	frittole
	23	gelatina di maiale
	24	guanciale
	25	pancetta arrotolata
	26	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	27	prosciutto di maiale nero calabrese
	28	salame crudo di albidona
	29	salato di crotone
	30	salsiccia di coretto
	31	salsiccia pezzente
	32	sazizzunu
	33	soppressata di decollatura
formaggi	34	animaletti di provola
	35	butirro
	36	caciocavallo di ciminà
	37	caciocavallo podolico
	38	cacioricotta
	39	caciotto di cirella di platì
	40	canestrato
	41	caprino dell'aspromonte
	42	farci-provola
	43	felciata
	44	formaggio caprino della limina
	45	giuncata
	46	mozzarella silana
	47	musulupu dell'aspromonte
	48	pecorino crotonese
	49	pecorino del monte poro

	50	pecorino del pollino
	51	pecorino della locride
	52	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	53	pecorino misto
	54	pecorino primo sale
	55	provola
	56	rasco
	57	ricotta
	58	ricotta affumicata
	59	ricotta di capra affumicata
	60	ricotta di pecora
	61	ricottone salato
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	asparago selvatico della calabria
	70	biondo tardivo di trebbisacce
	71	broccoli di rapa
	72	cannonata calabrese
	73	castagne al mosto cotto
	74	castagne di calabria
	75	cedro
	76	cedro candito
	77	cicoria selvatica calabrese
	78	cicorie selvatiche sott’olio
	79	cipolla rossa di tropea
	80	cipolline sott’olio
	81	clementine della piana di sibari
	82	collane di peperoni secchi
	83	confettura di pomodori rossi
	84	coroncine di fichi secchi al mirto
	85	crocette
	86	fagiolo di caria
	87	fagiolo poverello bianco
	88	farina di castagne
	89	fichi del cosentino
	90	fichi d'india di calabria
	91	fichi essiccati
	92	fichi freschi cotti al forno
	93	finocchietto selvatico di calabria
	94	finocchio di isola capo rizzuto
	95	funghi "rosito"
	96	funghi misti di bosco sott’olio
	97	funghi porcini silani "sillo"
	98	funghi porcini sott’olio
	99	funghi rositi sott’olio
	100	involtini di melanzane
	101	limetta
	102	limoni di rocca imperiale

	103	marmellata di arance
	104	marmellata di bergamotto
	105	marmellata di cipolla rossa di tropea
	106	marmellata di clementine
	107	marmellata di limoni
	108	marmellata di mandarini
	109	marmellata di uva
	110	melanzane sott'olio
	111	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	112	miele di fichi
	113	olive alla calce
	114	olive in salamoia
	115	olive nella giara
	116	olive nere infornate
	117	olive schiacciate
	118	olive sotto sale
	119	origano selvatico della calabria
	120	pallone di fichi
	121	panicilli
	122	patata della sila
	123	peperoncini piccanti ripieni
	124	peperoncini sott’olio
	125	peperoncino di spilinga
	126	peperoncino piccante calabrese
	127	peperone roggianese
	128	pistilli
	129	pomodori secchi
	130	pomodori secchi ripieni
	131	pomodori secchi sott’olio
	132	pomodori verdi conservati
	133	pomodoro di belmonte
	134	trecce di fichi
	135	tritato di peperoncino
	136	zucchini sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	137	‘nzullini
	138	anicini
	139	biscotti alle mandorle e al miele
	140	bucconotto
	141	chinulille
	142	cotognata
	143	crostini di grano
	144	cupeta
	145	cuzzupa
	146	fichi ricoperti al cioccolato
	147	frese bianche
	148	frese integrali
	149	frise al peperoncino
	150	ginetti
	151	liquirizia
	152	liquirizia alla menta
	153	liquirizia all'anice
	154	mostaccioli
	155	mozzetti

	156	nacatole
	157	nepitelle
	158	pan di spagna di dipignano
	159	pane al miele di cerzeto
	160	pane casereccio
	161	pane con la giuggiulena
	162	pane di castagne
	163	pane di patate
	164	pane di segale di canolo
	165	pasta col ferretto
	166	pasta di mandorle
	167	pasta fileja
	168	paste con lo zucchero
	169	pezzo duro
	170	pitta
	171	pitta ‘mpigliata
	172	pizzi ccu niebiti
	173	pizziccul'ova
	174	rafioli
	175	sammartine
	176	sanguinaccio
	177	scalille
	178	sguta
	179	stomatico
	180	susumelle
	181	taralli bianchi
	182	taralli morbidi
	183	tarallini ai semi di anice
	184	tarallini ai semi di finocchio
	185	tarallini al peperoncino
	186	tartufo di pizzo
	187	torroncino
	188	torrone di arachidi con zucchero
	189	turdilli
	190	xialuni
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	191	acciughe marinate
	192	acciughe salate
	193	alici salate
	194	alici salate e pepate
	195	alici sott’olio
	196	bottarga di tonno
	197	rosamarina
	198	sarde salate
	199	sarde salate e pepate
	200	sardella salata di crotone
	201	stocco di mammola
prodotti di origine animale	202	miele di arancio calabrese
	203	miele di castagno calabrese
	204	miele di corbezzolo
	205	miele di eucaliptus calabrese
	206	miele di melata di abete calabrese
	207	miele di sulla calabrese

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	capicollo
	19	capicollo di ricigliano
	20	carne bufalina
	21	carne di suino di razza casertana
	22	carne ovina di laticauda
	23	cervellatine
	24	cicoli
	25	fegato con la zeppa
	26	filetto di vairano patenora
	27	filettone di vairano patenora
	28	fiocco di prosciutto
	29	fleppa
	30	gelatina di maiale
	31	mozzariello
	32	nnoglia di maiale
	33	pancetta arrotolata
	34	pancetta tesa
	35	prosciutto di casaletto
	36	prosciutto di monte
	37	prosciutto di pietraroja
	38	salame napoli
	39	salame di mugnano
	40	salsiccia
	41	salsiccia affumicata
	42	salsiccia di polmone
	43	salsiccia sotto sugna
	44	samurchio
	45	soppressata cilentana e del vallo di diano
	46	soppressata del sannio
	47	soppressata di gioi cilento
	48	soppressata di ricigliano

	49	soppressata irpina
	50	zuppa di soffritto
formaggi	51	bebè di sorrento
	52	bocconcini alla panna di bufala
	53	burrini e burrata di bufala
	54	caciocavallo affumicato
	55	caciocavallo di bufala
	56	caciocavallo di castelfranco
	57	caciocavallo podolico
	58	cacioricotta caprino del cilento
	59	caciottina canestrata di sorrento
	60	caso conzato
	61	casoperuto e marzolino
	62	fiordilatte
	63	formaggio caprino del cilento
	64	manteca
	65	manteca del cilento
	66	mozzarella nella mortella
	67	pecorino di bagnolese
	68	pecorino di carmasciano
	69	pecorino di laticauda
	70	pecorino fresco e stagionato
	71	pecorino salaprese
	72	provola affumicata
	73	provola affumicata di bufala
	74	provolone del monaco
	75	riavulillo
	76	scamorza
	77	scamorza di bufala
	78	scamosciata
	79	stracciata
	80	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	81	burro di bufala
	82	olio extravergine di oliva irpinia
	83	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	84	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	85	aglio dell'ufita
	86	arancia di sorrento
	87	albicocca vesuviana
	88	amarene appassite dei colli di s. pietro
	89	arancia di pagani
	90	broccolo del vallo di diano
	91	caldarroste in sciroppo e rum
	92	carciofo bianco
	93	carciofo capuanella
	94	carciofo di castellammare
	95	carciofo di montoro
	96	carciofo di paestum
	97	carciofo di pietrelcina
	98	cardone

	99	castagna del monte faito
	100	castagna del prete
	101	castagna di acerno
	102	castagna di serino
	103	castagna paccuta
	104	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	105	cavolfiore gigante di napoli
	106	cece di cicerale
	107	ciambottella
	108	cicoria selvatica
	109	cicoria verde di napoli
	110	ciliegia della recca
	111	ciliegia del monte
	112	ciliegia di bracigliano
	113	ciliegia di siano
	114	ciliegia maiatica
	115	ciliegia melella
	116	cipolla bianca di pompei
	117	cipolla ramata di montoro
	118	fagioli lardari
	119	fagiolo dell'occhio
	120	fagiolo di controne
	121	fagiolo di villaricca
	122	fagiolo striato del vallo di diano
	123	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	124	fava di miliscola
	125	fichi secchi con miele
	126	fico bianco del cilento
	127	fico di s. mango
	128	finocchio bianco palettone
	129	finocchio di sarno
	130	giallona di siano
	131	kaki vainiglia napoletano
	132	lenticchia di valle agricola
	133	limone di procida
	134	lupino gigante di vairano
	135	marrone di roccadaspide
	136	marrone di s. cristina
	137	marrone di scala
	138	mela capodiciuccio
	139	mela chianella
	140	mela limoncella
	141	mela sergente
	142	mela zitella
	143	melannurca campana
	144	melanzana cima di viola
	145	melone di altavilla
	146	melone napoletano
	147	nocciola camponica
	148	nocciola di s. giovanni
	149	nocciola mortarella
	150	nocciola riccia di talanico
	151	noce di sorrento
	152	noce malizia
	153	oliva caiazzara

	154	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	155	papaccelle
	156	patata novella
	157	peperoncini ripieni al tonno
	158	peperoncini verdi o di fiume
	159	peperoni quagliettani
	160	pera del rosario
	161	pera mastantuono
	162	pera pennata
	163	pera spadona di salerno
	164	percoca col pizzo
	165	percoca puteolana
	166	percoca terzarola
	167	pesca bellella di melito
	168	pesca bianca napoletana
	169	peschiole
	170	piselli cornetti
	171	pomodori secchi sott'olio
	172	pomodorino campano
	173	pomodorino corbarino
	174	pomodorino vesuviano
	175	pomodoro di sorrento
	176	pomodoro spuniello
	177	scarola bianca riccia schiana
	178	susina pappacona
	179	susina pazza
	180	susina scarrafona
	181	susina turcona
	182	tartufo nero di bagnoli irpino
	183	uva catalanesca
	184	uva cornicella
	185	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	babà
	187	biscotti al miele
	188	biscotti di castellammare
	189	calzoncelli
	190	calzone
	191	cartellate con mosto
	192	casatiello dolce
	193	casatiello sugna e pepe
	194	chiacchiere
	195	copeta
	196	delizie al limone
	197	follovielli
	198	fusillo di felitto
	199	fusillo di gioi
	200	migliaccio
	201	mustaccioli
	202	ndunderi
	203	pagnotta di santa chiara
	204	pancotto dei foresi
	205	pane dei camaldoli
	206	pane di iurmano

	207	pane di montecalvo
	208	pane di padula
	209	pane di san sebastiano
	210	pane di saragolla
	211	panesillo di ponte
	212	pantorrone
	213	panuozzo
	214	panzarotti
	215	pasta di gragnano
	216	pastiera
	217	pigna
	218	pizza chiena
	219	pizza di scarola
	220	pizza migliazza cu li frittole
	221	pizza napoletana verace artigianale
	222	puccellato dolce
	223	puccellato salato
	224	raffioli
	225	raviolo di ricotta di pecora
	226	ricci
	227	roccocò
	228	sanguinaccio
	229	scaldatelle
	230	scialatiello
	231	sfogliatella
	232	sfogliatella santa rosa
	233	sospiri al limone
	234	spantorrone di grotta
	235	struffoli
	236	susamielli
	237	taralli intrecciati
	238	tarallini al vino
	239	tarallo sugna e pepe
	240	tarallucci al naspro
	241	tasca
	242	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	243	torrone di benevento
	244	torrone di castagna
	245	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	246	zandraglia
	247	zeppola di s. giuseppe
	248	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	249	acciughe sotto sale
	250	alicette piccanti
	251	alici di menaica
	252	alici marinate
	253	colatura di alici di cetara
	254	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	255	miele di acacia

	256	miele di castagno
	257	miele di girasole
	258	miele di sulla
	259	miele millefiori
	260	ricotta di fuscella
	261	ricotta di laticauda
	262	ricotta essiccata di bufala
	263	ricotta fresca di bufala
	264	ricotta fresca ed essiccata di capra
	265	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	266	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	marsala all'uovo, marsala al'öv
	2	nocino, nosen nozèn
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	agnello da latte, agnel, delle razze: - sarda; - massese;
	4	bel e cot, belecot
	5	bondiola
	6	cappello del prete, cappel da pret
	7	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	8	castrato di romagna, castrè, castròn
	9	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	10	coppa arrosto, cupa arost
	11	coppa di parma
	12	culatello, culatel
	13	fiocchetto
	14	fiocco di culatello
	15	lardo, gras
	16	pancetta canusina
	17	piccola di cavallo, picula 'd caval
	18	porchetta, purcheta
	19	salama da sugo
	20	salama da sugo di madonna boschi
	21	salame all'aglio, salam da l'ai
	22	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	23	salame felino
	24	salame fiorettino
	25	salame gentile, salam gentil
	26	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	27	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	28	stracotto alla piacentina, 'l stua
	29	suino di razza mora o mora romagnola
	30	suino pesante
	31	tasto, tast
	32	zuccotto di bismantova
condimenti	33	sale, sèl
formaggi	34	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	35	pecorino del pastore
	36	pecorino dell’appennino reggiano
	37	ravaggiolo
	38	ricotta vaccina fresca tradizionale dell’emilia-romagna, puina, puvina

	39	robiola, ribiola, furmai nis
	40	scquacquerone di romagna, squaquaron
grassi	41	costa romagnola
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	aglio bianco piacentino
	43	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	44	albicocca val santerno di imola
	45	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	46	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	47	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	48	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	49	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	50	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	51	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	52	asparago verde di altedo
	53	castagna fresca e secca di granaglione
	54	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	55	ciliegia di vignola
	56	cipolla tipica di medicina
	57	cocomero tipico di san matteo decima
	58	doppio concentrato di pomodoro
	59	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	60	fragola di romagna
	61	loto di romagna
	62	melone tipico di san matteo decima
	63	saba dell'emilia-romagna, sapa
	64	sapore, savor

	65	sugali, sugal
	66	sughi d'uva reggiani
	67	susina di vignola
	68	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	69	tartufo nero di fragno, trifola
	70	tartufo nero estivo (tuebr aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	71	anolini, anvein, amvei, anvei
	72	anolino, anolen
	73	biscione reggiano
	74	bizulà
	75	bomba di riso, bomba 'd ris
	76	borlengo, burleng, burlang
	77	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	78	cappelletti, caplitt
	79	cappelletto reggiano
	80	ciaccio, ciacc
	81	ciambella ferrarese, brazadela
	82	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	83	ciambelline, buslanein
	84	dolce di san michele, dolz ad san michele
	85	erbazzone di reggio emilia
	86	focaccia con ciccioli, chisola
	87	garganello, garganell
	88	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	89	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	90	mandorline del ponte, mandurlin dal pont
	91	miacetto, miacet
	92	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	93	mistuchina, mistuchen
	94	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	95	pane casareccio, pan casalen
	96	pane schiacciato, batäro
	97	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	98	pattona
	99	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	100	pinza bolognese, penza bolognese
	101	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	102	spongata di busseto
	103	spongata di piacenza, spungada, spungheda

	104	spongata di reggio emilia
	105	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	106	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	107	topino d'ognissanti
	108	torta d'erbe
	109	torta di riso di reggiana
	110	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	111	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	112	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	113	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	114	tortellini di bologna
	115	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
prodotti di origine animale	116	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	117	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	118	miele di tiglio, mel tiglio
	119	miele vergine integrale
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	120	acquadelle marinate
	121	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	most
	2	sciroppo di olivello spinoso
	3	sciroppo di piccoli frutti
	4	sciroppo di sambuco
	5	sciroppo di tarassaco
	6	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello istriano
	8	argjel
	9	brusaula
	10	cappone friulano
	11	coppa di testa
	12	cotto d'oca
	13	crafus
	14	filon
	15	insaccati affumicati
	16	lardo
	17	lingua cotta di carnia
	18	lujanie
	19	marcundela
	20	musetto
	21	ossocollo e culatello affumicati
	22	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	23	pancetta arrotolata manicata
	24	pancetta con lonza
	25	pancetta stesa, lardo, guanciale
	26	peta
	27	petto d'oca affumicato
	28	pindulis
	29	polmonarie
	30	porcaloca
	31	prosciuttino crudo d'oca
	32	prosciutto cotto praga
	33	prosciutto di cormons
	34	prosciutto dolce o affumicato
	35	salame d'oca
	36	salame friulano
	37	sanganel
	38	sassaka
	39	sbarbot
	40	schulta fumat
	41	sopressa
	42	spalla cotta di carnia affumicata
	43	speck affumicato
	44	speck d'oca
	45	stinco di carnia
condimenti	46	aceto di mele
formaggi	47	caciotta caprina

	48	cuincir
	49	formadi frant
	50	formaggio asino
	51	formaggio caprino morbido
	52	formaggio di malga
	53	formaggio salato
	54	frico
	55	latteria
	56	monte re
	57	ricotta affumicata di malga
	58	ricotta di capra
	59	sot la trape
	60	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	61	olio dei colli orientali
	62	olio del carso
	63	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	aglio di resia
	65	asparago bianco
	66	asparago verde in agrodolce
	67	brovada
	68	craut garp
	69	fagioli borlotti di carnia
	70	mais da polenta
	71	patate di ribis e godia
	72	radic di mont
	73	radicchio canarino
	74	rosa di gorizia
	75	savors
	76	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	77	biscotto esse
	78	buiadnik
	79	cjalcune
	80	cjalzòns
	81	favette triestine
	82	gubana
	83	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	84	marmellata di olivello spinoso e mele
	85	pinza triestina
	86	presnitz
	87	putizza
	88	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	89	pesce di valle
	90	trota affumicata di san daniele

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	sambuca viterbese
	5	vino fragolino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	6	braciole sott'olio
	7	buddellucci o viarelli
	8	capocollo o lonza
	9	carne di bovino maremmano
	10	carne di pecora secca
	11	coppa (coppa viterbese)
	12	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	13	guanciale
	14	lombetto o lonza
	15	mortadella(romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	16	omento di maiale (beverelli)
	17	pancetta di suino
	18	porchetta (di ariccia, di viterbo)
	19	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	20	prosciutto di montagna della tuscia
	21	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	22	saldamirelli
	23	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	24	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	25	salsiccia di fegato di suino
	26	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	27	spalla di suino (spalluccia)
	28	zauzicchie e salam funnan
condimenti	29	pasta di olive
formaggi	30	caciotta di bufala
	31	caciotta di mucca
	32	caciotta genuina romana
	33	caciotta mista della tuscia
	34	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	35	formaggio di capra
	36	marzolino e/o marzolina
	37	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	38	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	39	ricotta secca
	40	ricotta viterbese
grassi (burro, margarina, oli)	41	burro di san filippo

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	actinidia
	43	aglio rosso di proceno
	44	broccoletti sezzesi "sini"
	45	carciofini sott'olio
	46	carciofo di orte
	47	carciofo di sezze
	48	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	49	carote di viterbo in bagno aromatico
	50	cece del solco dritto di valentano
	51	ceci
	52	cicerchia
	53	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	54	ciliegia di celleno
	55	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	56	fagiolini di vallepietra
	57	fagiolo a pisello
	58	fagiolo borbontino
	59	fagiolo cannellino di atina
	60	fagiolo del purgatorio di gradoli
	61	fagiolo di sutri
	62	farro
	63	farro dei monti lucretili
	64	farro del pungolo di acquapendente
	65	ferlengo o finferlo di tarquinia
	66	fichi sciroppati con nocciole
	67	fichi secchi di sonnino
	68	finocchio della maremma viterbese
	69	fragolina di nemi
	70	lattuga signorinella di formia
	71	lenticchia di onano
	72	lenticchia di rascino
	73	lenticchia di ventotene
	74	marmellata di agrumi
	75	marmellata di castagne
	76	marmellata di uva fragola
	77	marmellata di viscioli
	78	marrone (dei monti cimini, di cave)
	79	melanzane sott'olio
	80	nocciola dei monti cimini
	81	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	82	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	83	patata dell'alto viterbese
	84	patata di leonessa
	85	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	86	peperone alla vinaccia
	87	peperoni secchi
	88	pere sciroppate al mosto
	89	pesche o percoche sciroppate
	90	pinolo del litorale laziale
	91	pomodoro scatolone di bolsena

	92	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	93	scorsone o tartufo d'estate
	94	tartufo di campoli appennino
	95	tartufo di cervara
	96	visciolo dei monti lepini
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria		
	97	amaretti
	98	biscotti
	99	biscotti sezzesi
	100	biscotto di sant'anselmo
	101	caciata di sezze
	102	caciatella di maenza
	103	cacione di civitella s. paolo
	104	calzone con verdure
	105	casata pontecorvese
	106	castagnaccio
	107	castagne stampate
	108	ciacamarini
	109	ciambella al mosto
	110	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	111	ciambelle al vino
	112	ciambelle con l’anice
	113	ciambelle di magro di sermoneta
	114	ciambelle salate
	115	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	116	ciambelline
	117	ciammella ellenese
	118	ciammelle d'ova
	119	ciammellono
	120	ciriola romana
	121	crostata di visciolі di sezze
	122	crostatine di visciolі di sezze
	123	crostatino ripieno
	124	crustoli de girgenti
	125	cuzzi di roviano
	126	dolce di patate
	127	falia
	128	fettuccine
	129	filone sciapo da 1 kg.
	130	frascarelli
	131	frittelli di riso
	132	frittelline di mele di maenza
	133	frittellone di civita castellana
	134	giglietti di sermoneta e priverno
	135	gliu panettono di maenza
	136	gnocchetti di polenta
	137	gnocchi de lu contadino
	138	gnocchi di castagne
	139	gnocchi ricci
	140	i recresciuti di maenza

	141	il cacione di civitella s. paolo
	142	la copeta
	143	lacna stracciata di norma
	144	le crespelle di maenza
	145	lu cavalluccio e la puccanella
	146	maccheroni
	147	maccheroni a matassa
	148	maltagliati o fregnacce
	149	murzelli
	150	murzitti
	151	pagnottelle di salatuoro di sezze
	152	pane casareccio di lariano
	153	pane con le olive bianche e nere
	154	pane con le patate (con purea di patate)
	155	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	156	pane integrale al forno a legna
	157	pangiallo
	158	panpapato
	159	panpepato
	160	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	161	pastarelle col cremore
	162	paste di viscioli di sezze
	163	pezzetti (sermoneta)
	164	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	165	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	166	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	167	pizza d'ova
	168	pizza sucia
	169	pizzicotti (biscotti)
	170	pizzicotto (pasta alimentare)
	171	ravioli con crema di castagne
	172	ravioli di patate
	173	sagne
	174	salavatici di roviano
	175	sciuscella
	176	serpette
	177	serpette di sermoneta
	178	sfusellati
	179	spaccaregli di sezze
	180	strozzapreti
	181	struffoli di sezze e lenola
	182	tagliatelle di castagne
	183	taralli
	184	tersitti de girgenti
	185	terzetti
	186	tiella di gaeta
	187	tisichelle viterbesi
	188	torroncino di alvito
	189	torta di ricotta di sermoneta
	190	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	191	torteri di lenola

	192	tortolo di sezze
	193	tozzetti (di viterbo)
	194	treccia all'anice di civitella s. paolo
	195	tusichelle
	196	zippole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	197	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	198	fiordilatte
	199	miele del monte rufeno
	200	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	201	ricotta (viterbese, genuina romana)

REGIONE LIGURIA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande alcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	essenza di lavanda
	5	vino di mele
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	coppa
	7	frizze (grive)
	8	mostardella
	9	pancetta
	10	paté di lardo
	11	prosciutta
	12	prosciutto cotto
	13	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	14	salame cotto
	15	salame crudo
	16	salame genovese di sant'olcese, di orero
	17	salsiccia
	18	sanguinaccio
	19	sopressata
	20	stecchi
	21	testa in cassetta (soppressata)
	22	tomaselle
	23	zeraria (zraria)
condimenti	24	agliata
	25	marò
	26	pasta di acciughe
	27	pesto (alla genovese)
	28	pesto d'aglio
	29	salsa di noci
	30	salsa di pinoli
	31	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	32	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	33	sugo di gherigli
formaggi	34	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	35	caciotta (caciotta di brugnato)
	36	caprino (della valbrevenna)
	37	caprino di malga (delle alpi marittime)
	38	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	39	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	40	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	41	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	42	giuncata (zuncà, giuncà)

	43	mozzarella di brugnato
	44	pecorino di malga
	45	prescinseua (quagliata)
	46	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)
	47	robiola (della val bormida)
	48	s. stefano d'aveto (san ste')
	49	sarasso (sarazzu)
	50	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	51	butiru (bitiru, burro)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	52	aglio bianco (di vessalico)
	53	albicocca valleggia
	54	asparago violetto (violetto di albenga)
	55	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	56	carota di albenga
	57	castagna gabbiana
	58	castagna secca
	59	cavolo broccolo (lavagnino)
	60	cavolo gaggetta
	61	chinotto di savona
	62	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	63	confettura di frutti di bosco
	64	fagioli bianchi
	65	fagiolo gianetto
	66	farina di castagne
	67	fichi figalini neri
	68	fichi rondette
	69	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	70	fungo porcino secco
	71	fungo porcino spontaneo
	72	melanzana tonda (genovese)
	73	melo belfiore
	74	melo beverino
	75	melo bianchetta
	76	melo carla
	77	melo musona
	78	melo pipin
	79	melo rugginin
	80	melo stolla
	81	nocciolo bianchetta
	82	nocciolo codina
	83	nocciolo dall'orto
	84	nocciolo del rosso
	85	nocciolo longhera
	86	nocciolo menoia
	87	nocciolo noscella
	88	nocciolo ronchetta
	89	nocciolo savreghetta
	90	nocciolo tapparona
	91	nocciolo trietta
	92	olio extravergine di oliva arnasca

	93	olivo colombaia
	94	olivo lavagnina
	95	olivo mortina
	96	olivo pignola
	97	olivo razzola
	98	olivo rossese
	99	olivo taggiasca
	100	patata cannellina nera
	101	patata prugnona
	102	patata quarantina bianca
	103	pisello (di lavagna)
	104	radice (di chiavari)
	105	rape
	106	rape di nasino
	107	scorzonera
	108	susino collo storto
	109	tartufo
	110	violetta di villanova di albenga
	111	vitigno barbarossa
	112	vitigno crovin
	113	vitigno moscatello di taggia
	114	vitigno scimiscià
	115	zucchino alberello di sarzana
	116	zucchino genovese
	117	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	118	amaretti di sassello
	119	barbagiuai
	120	biscette
	121	biscotti del lagaccio
	122	biscotto di taggia
	123	buccellato
	124	canestrello di taggia
	125	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	126	canestrello di brugnato
	127	castagnole
	128	chinotto candito (di savona)
	129	ciappe
	130	corsetti avvantaggiati
	131	corsetti del levante ligure
	132	corsetti della val polcevera
	133	cubàite
	134	farinata (ligure, di ceci)
	135	farinata (savonese, bianca)
	136	focaccia
	137	focaccia al formaggio di recco
	138	frittelle della val bormida
	139	gobelletti
	140	michetta
	141	millesimini
	142	ossa dei morti
	143	pan dei morti
	144	pandolce (genovese)

	145	pane casereccio (della val bormida)
	146	pane di triora
	147	pane d'orzo
	148	panèra
	149	pasta sciancà
	150	pinolata
	151	quaresimali
	152	raviolo alle erbette
	153	raviolo ligure
	154	raviolo magro
	155	rotelle
	156	schiumette
	157	spungata
	158	strozzagatti
	159	taggioen
	160	tirotto
	161	torcetti
	162	torta di nocciole
	163	torta di torriglia
	164	torta stroscia
	165	trofie
piatti composti	166	baciocca
	167	bagnùn d'acciughe
	168	brandaculun
	169	capponata
	170	cappon magro
	171	carne sotto il testo
	172	castagnaccio
	173	cima alla genovese
	174	ciuppìn
	175	condigion
	176	coniglio
	177	farinata di zucca
	178	fazzino
	179	focaccia verde
	180	focaccine di mais
	181	fràndura
	182	gran pistau
	183	lattughe ripiene
	184	lisoni
	185	lumache
	186	mess-ciua
	187	micotti
	188	pan martin
	189	panella
	190	panissa
	191	pissalandrea
	192	polenta bianca
	193	preboggion
	194	sbira
	195	stoccafisso
	196	testaroli
	197	torta di riso
	198	torta di riso e porri
	199	torta di zucca

	200	torta pasqualina
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	201	acciuga sotto sale del mar ligure
	202	cicierello di noli
	203	gamberetti
	204	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	205	zerlo di noli
prodotti di origine animale	206	latte fresco della valle stura
	207	latte fresco di marinella
	208	miele della liguria

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione		
	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli
	9	ciccioli d'oca
	10	ciccioli mantovani
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	12	cuz
	13	durelli d'oca
	14	fegato d'oca grasso
	15	grasso d'oca
	16	greppole
	17	luganega
	18	luganega di cavallo
	19	lughenia di passola
	20	mortadella di fegato
	21	mortadella di fegato al vin brulè
	22	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	23	patè di fegato d'oca
	24	petto d'oca stagionato
	25	pisto
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	27	prosciuttino d'oca stagionato
	28	prosciutto cotto
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono
	30	prosciutto mantovano
	31	quartini d'oca sotto grasso
	32	salame con lingua
	33	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	34	salame d'oca (crudo, di mortara, ecumenico)
	35	salame da cuocere
	36	salame di testa
	37	salame pancettato
	38	salame sotto grasso
	39	salamelle di mantova
	40	salamina mista
	41	salamini di capra
	42	salamini di cavallo
	43	salamini di cervo
	44	salamini magri o maritati
	45	salsiccia di castrato ovino
	46	sanguinaccio o marzapane
	47	slinzega di bovino

	48	slinzega di cavallo
	49	soppressata bresciana
	50	verzini
	51	violino
	52	violino di capra
formaggi	53	agrì di valtorta
	54	bagoss
	55	bernardo
	56	branzi
	57	cadolet di capra
	58	caprino a coagulazione lattica
	59	caprino a coagulazione presamica
	60	caprino vaccino
	61	casatta di corteno golgi
	62	casolet
	63	casoretta
	64	crescenza
	65	fatuli'
	66	fiorone della valsassina
	67	fiurì o fiurit
	68	fontal
	69	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	70	formaggella del luinese
	71	formaggio d'alpe grasso
	72	formaggio d'alpe misto
	73	formaggio d'alpe semigrasso
	74	formaggio val seriana
	75	formai de livign
	76	garda tremosine
	77	granone lodigiano
	78	Italico
	79	latteria
	80	magnoca
	81	magro
	82	magro di latteria
	83	magro di piatta
	84	matusc
	85	motelì
	86	nisso
	87	nostrano grasso
	88	nostrano semigrasso
	89	pannerone
	90	robiola bresciana
	91	robiola della valsassina
	92	salva
	93	scimudin
	94	semuda
	95	silter
	96	sta'el
	97	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	98	strachet

	99	strachitund
	100	tombea
	101	torta orobica
	102	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	104	amarene d'uschione
	105	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	106	castagne secche
	107	cipolla (di sermide, rossa)
	108	conserva senapata
	109	cotognata
	110	farina di grano saraceno
	111	farina per polenta della bergamasca
	112	marroni di santa croce
	113	mele di valtellina
	114	melone (di casteldidone, di viadana)
	115	mostarda di cremona
	116	mostarda di mantova
	117	patata di campodolcino
	118	radici di soncino
	119	riso
	120	sugolo
	121	tartufo (nero)
	122	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, delal biscotteria, della pasticceria e della confetteria		
	123	baci del signore
	124	baci di cremona
	125	bisciola
	126	biscotin de prost
	127	brasadella (dolce)
	128	braschin
	129	brutti e buoni
	130	bunbunenn
	131	buscel di fich
	132	bussolano (di soresina)
	133	carcent
	134	casoncelli della bergamasca
	135	caviadini
	136	croccante
	137	cupeta
	138	frittella
	139	gnocchi di zucca
	140	graffioni
	141	grissini dolci
	142	marubini
	143	masigott
	144	meascia dolce o salata
	145	miccone
	146	nocciolini
	147	pan da cool

	148	pan di segale
	149	pan méino
	150	pane comune
	151	pane di pasta dura
	152	pane di riso
	153	pane di san siro
	154	pane giallo
	155	pane mistura
	156	panettone di milano
	157	panun
	158	pazientini
	159	pesce d'aprile
	160	pizzoccheri della valtellina
	161	polenta e uccelli dolce
	162	resta
	163	ricciolino
	164	sbrisolona
	165	scarpinocc
	166	schiacciatina
	167	spongarda di crema
	168	tirot
	169	torrone di cremona
	170	torta bertolina
	171	torta del donizetti
	172	torta del paradiso
	173	torta di fioretto
	174	torta di grano saraceno
	175	torta di latte
	176	torta di mandorle
	177	torta di tagliatelle
	178	torta sbrisolona
	179	tortelli cremaschi
	180	tortelli di zucca
	181	tortionata
	182	treccia d'oro "crema"
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	183	alborelle essiccate in salamoia
	184	coregone
	185	missoltini
	186	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	187	mascarpin de la calza
	188	mascarpone artigianale
	189	miele
	190	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico

	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore “precoce di jesi”
	64	cavolfiore “tardivo di fano”
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro “triticum dicoccum”
	71	germogli di pungitopo sott’olio
	72	germogli di tamaro sott’olio
	73	germogli di vitalba sott’olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	oliva ripiena all'ascolana
	90	oliva tenera ascolana del piceno
	91	olive nere marinate - olive nere strinate
	92	orzo mondo tostato macinato

	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo
	107	calcione di treia
	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichì
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all’anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	118	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	119	cresciolina
	120	crostata al torrone
	121	crostoli del montefeltro
	122	fave dei morti
	123	fristingo – fristingu – frestinghe
	124	frittelle di polenta
	125	frustenga
	126	funghetto di offida
	127	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	128	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti

	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti latteiro caseari di vario tipo)	148	miele delle marche
	149	ricotta
	150	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata

	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	cicerchia
	52	cipolla di isernia
	53	cipollotto
	54	composta (a cumposta)
	55	fagioli di riccia
	56	fagiolo bianco
	57	fagiolo scuro
	58	farro dicocco molise
	59	fichi secchi
	60	fungo d'abete
	61	gallinaccio
	62	lenticchia
	63	lessata
	64	mais lesso
	65	mela limoncella
	66	mela zitella
	67	origano
	68	patata lunga di s. biase
	69	peperone rosso
	70	peperoni sottaceto (paparolesse)
	71	pere sottaceto
	72	pezzénde
	73	pomodori gialli invernali
	74	porcino
	75	prataiolo
	76	scorzone
	77	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	78	abbotta pezziende
	79	agrodolce
	80	biscotti con le uova
	81	biscotti con seme di anice
	82	caciatelli (casciaielli)
	83	calzoni
	84	campana
	85	caragnoli
	86	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	87	cazatelli (cazzarieglie)
	88	ceppellate di trivento
	89	ciambella
	90	cicelieviti
	91	cicerchiata
	92	cioffe
	93	cocorozzo
	94	confetti ricci
	95	cuori frolli
	96	ferratelle
	97	fiadone (r sciatun)
	98	frascatielle
	99	friselle

	100	fusilli
	101	la pia
	102	le nocche
	103	loffe (castagna)
	104	mollica di san giuseppe
	105	mostaccioli
	106	ostie
	107	pagnottini (pagnuttoine)
	108	pan dolce
	109	pandolce del molise
	110	pane casareccio
	111	pannocchio
	112	parrozzo molisano (pane rozzo)
	113	pasta imperiale
	114	pasta reale
	115	pepatelli
	116	pigna (buccellato, piccillato)
	117	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	118	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	119	pizza scimia
	120	raffaioli
	121	ravioli scapolesi
	122	riso con il latte
	123	rococò
	124	rosachitarre (rosacatarre)
	125	sanguinaccio
	126	savoiardi
	127	scattone (tassa, ru scattone)
	128	scurpelle di belmonte (is)
	129	soffio
	130	staielle
	131	strufoli
	132	tacconelle (taccozze)
	133	taralli con seme di finocchio
	134	torrone del papa
	135	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	136	zeppole
prodotti di origine animale	137	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	138	baccalà e cavolfiore arracanato
	139	cannolicchio
	140	gattuccio (a cagnole)
	141	polpo essiccato (pulepe sicche)
	142	razza quattr'occhi (u cchialine)
	143	scapece
	144	torpedine marezzata (a martiscene)
	145	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	146	trota fario
	147	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori		
	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon

	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo
	59	prosciutto montano della val vigezzo
	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves

	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d’alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun
	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin

Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo
	185	fagiolo di saluggia
	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortona
	189	fragole delle valli cuneesi
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatina di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri
	198	marrone della val pellice
	199	marroni della valle di susa
	200	mela carla della val borbera

	201	mela di san marzano oliveto
	202	mela golden di cuneo
	203	mela renetta grigia di torriana
	204	melanzana violetta casalese
	205	mele autoctone del biellese
	206	mele del monferrato
	207	mele della val curone
	208	mele della val sangone
	209	mele della valle bronda
	210	mele della valle di susa
	211	mele della valle grana
	212	mele della valsesia
	213	mele della valsessera
	214	mele delle valli di lanzo
	215	mele di cavour - varietà locali
	216	mele rosse delle valli cuneesi
	217	meloni di isola s. antonio
	218	patata quarantina bianca genovese
	219	patate dell'alta valle belbo
	220	patate di castelnuovo scrivia
	221	patate di montagna di cesana
	222	patate di san raffaele cimena
	223	peperone di capriglio
	224	peperone di cuneo
	225	peperone quadrato d'asti
	226	peperoni di carmagnola
	227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	228	pere delle valli di lanzo
	229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	230	pesche del cuneese
	231	pesche di baldissero
	232	pesche di borgo d'ale
	233	pesche di canale - varietà locali
	234	pesche di volpedo
	235	piccoli frutti della provincia di torino
	236	piccoli frutti delle valli cuneesi
	237	pisello di casalborgone
	238	pomodoro costoluto di cambiano
	239	pomodoro costoluto di chivasso
	240	pomodoro piatta di bernezzo
	241	porro di cervere
	242	porro dolce lungo di carmagnola
	243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	244	ravanello lungo o tabasso
	245	risi di baraggia biellese e vercellese
	246	risi tradizionali della valle del po
	247	riso s. andrea piemonte
	248	scorzobianca o barbabuc
	249	scorzonera di castellazzo bormida
	250	sedani di alluvioni cambio’
	251	sedano dorato astigiano
	252	susina santa clara del saluzzese
	253	susine della collina torinese
	254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	255	trifulot del bür
	256	uva fragola di borgo d'ale

	257	zucca di castellazzo bormida
	258	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	259	acsenti
	260	agnolotti
	261	amaretti
	262	antico dolce della cattedrale
	263	asianot
	264	baci di cherasco
	265	baci di dama di tortona
	266	bambin 'd succar
	267	bicciolani
	268	biova
	269	biscotti della salute
	270	biscotti giolitti
	271	biscottini di novara
	272	biscotto della duchessa
	273	bonet
	274	brottie
	275	brut e bon
	276	campagnola buschese
	277	canestrelli
	278	canestrelli biellesi
	279	canestrelli novesi
	280	caramelle classiche dure
	281	castagnaccio
	282	ciciu d'capdan
	283	cioccolatino alpino
	284	cioccolatino cremino
	285	cioccolatino grappino
	286	coppette di s. antonio (copeta)
	287	coppi di langa
	288	crasanzin o crescianzin
	289	crocanti del ciavarin
	290	farinata di ceci
	291	fiaca'
	292	finocchini
	293	focaccia di susa
	294	focaccia novese
	295	fugascina di mergozzo
	296	fugassa d'la befana
	297	gianduiotto
	298	grissino rubatà
	299	grissino stirato
	300	krumiri
	301	krussli
	302	la duchesse
	303	lingua di suocera
	304	lose golose
	305	mantovane di cossato
	306	margheritine di stresa

	307	marron glacé di cuneo
	308	miacce
	309	miasse o miasce
	310	miche di cuneo
	311	mustaccioli
	312	nocciolini di chivasso
	313	ossa da mordere
	314	pan barbarià
	315	pan della marchesa
	316	pan dolce di cannobio
	317	pan d'oropa
	318	pan robi
	319	pane di chianocco
	320	pane di mais di novara
	321	pane di riso di novara
	322	pane di san gaudenzio
	323	pane di segale
	324	pane dolce di meliga e mele
	325	pane nero di coimo
	326	panettone basso glassato alle nocciole
	327	panna cotta
	328	paste di meliga
	329	pasticceria mignon della tradizione torinese
	330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	331	plin
	332	polenta astigiana
	333	polenta dolce biellese
	334	praline al rhum
	335	praline cri cri
	336	quaquare di genola
	337	rabaton
	338	rustica
	339	sangiorgini di piossasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torta matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano

Preparazioni di pesci, molluscgie crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lampré (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d’india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	capocollo di martina franca
	13	carne arrosto di laterza
	14	cervellata
	15	fegatini di laterza
	16	muschiska
	17	prosciutto di faeto
	18	pzzntell
	19	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	20	salsiccia dell' appennino dauno
	21	salsicciotti di laterza
	22	soppressata dell'appennino dauno
	23	tocchetto
	24	turcinelli
	25	zampina
condimenti	26	sugo alla zia vittoria
formaggi	27	burrata
	28	cacio
	29	caciocavallo
	30	caciocavallo podolico dauno
	31	cacioricotta
	32	caprino
	33	giuncata
	34	manteca
	35	mozzarella o fior di latte
	36	pecorino
	37	pecorino foggiano
	38	ricotta
	39	ricotta forte
	40	ricotta marzotica leccese
	41	ricotta salata o marzotica
	42	scamorza
	43	scamorza di pecora
	44	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	45	arancia bionda del gargano
	46	arancio dolce del golfo di taranto
	47	asparagi sott’olio

	48	capperi in salamoia
	49	capperi sott'aceto
	50	caramelle di limone arancio
	51	carciofini sott'olio
	52	carota di zapponeta
	53	cipolla di acquaviva delle fonti
	54	cipolla di zapponeta
	55	clementine comuni del golfo di taranto
	56	concentrato secco di pomodoro
	57	cotognata
	58	cotto di fico
	59	farinella
	60	fave fresche cotte in pignatta
	61	fichi secchi
	62	funghi spontanei secchi al sole
	63	funghi spontanei sott'olio
	64	lampascioni sott'olio
	65	limone del gargano
	66	marmellata di arancio e limone
	67	marmellata di fichi
	68	melanzane secche al sole
	69	melanzane sott'olio
	70	mostarda
	71	mostarda di uva e mele cotogne
	72	olio extra vergine aromatizzato
	73	olive cazzate o schiacciate
	74	olive in salamoia
	75	olive verdi
	76	patata di zapponeta
	77	peperoni secchi al sole
	78	peperoni sott'olio
	79	pomodori secchi al sole
	80	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	81	salicornia sott'olio
	82	salsa di pomodoro
	83	vincotto
	84	zucchine secche al sole
	85	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	86	biscotto di ceglie messapico
	87	calzoncelli
	88	calzone di ischitella
	89	cartellate
	90	cavatelli
	91	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	92	focaccia a libro
	93	friselle di orzo e di grano
	94	fusilli
	95	grano dei morti
	96	intorchiate
	97	lagane
	98	lasagne arrotolate
	99	maccaruni
	100	mandorlaccio

	101	mandorle atterrate
	102	mostaccioli
	103	orecchiette
	104	ostie ripiene
	105	pane di ascoli satriano
	106	pane di grano duro
	107	pane di laterza
	108	pasta di grano bruciato
	109	pettole
	110	pizza di grano d'india
	111	pizza sfoglia e scannatedda
	112	pizzelle
	113	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	114	ravioli con ricotta
	115	scaldatelli
	116	semola battuta
	117	scarcelle
	118	taralli
	119	taralli neri con vincotto
	120	troccoli
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	121	alici marinate
	122	scapece di lesina
	123	scapece gallipolina

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne sardo-modicana
	10	cordula, corda
	11	guanciale
	12	musteba- mustela
	13	ortau
	14	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	15	prosciutto di pecora
	16	prosciutto di suino - presuttu
	17	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	18	testa in cassetta
	19	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	20	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	21	bonassai
	22	casizolu di pecora - pirittas
	23	casizolu, tittighedda, figu
	24	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	25	casu friscu, formaggio fresco
	26	dolcesardo arborea
	27	formaggio di colostro ovino
	28	fresa, fresa de attunzu
	29	pecorino di osilo
	30	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	31	semicotto di capra
	32	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	33	olio di lentischio, ollu de stincini
	34	olio extravergine di oliva

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	35	carciofo spinoso
	36	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	37	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	38	ciliegio - carrufale
	39	cipolla rossa
	40	finocchietto selvatico
	41	grano cotto
	42	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	43	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	44	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	45	melo - melappia - melappiu - appio
	46	melo - noi unci
	47	melone in asciutto - melone de jerru
	48	olive a scabecciu
	49	olive verdi in salamoia
	50	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	51	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	52	pira limoi, pera limone
	53	piru ruspu - pero
	54	pompia
	55	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	56	amaretto, amarettos de mendula
	57	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	58	aranzada
	59	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	60	biscotto di fonni
	61	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	62	bucconettes
	63	candelaus, candelaus prenu
	64	carapigna - karapigna - astròre
	65	caschettas - tiliccas
	66	civraxiu, civràxu, civàrxu
	67	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	68	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	69	copuletas - copuletta
	70	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	71	culurgiones - culingionis
	72	filindeu
	73	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	74	focaccia portoscusese

	75	fregola, fregula
	76	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	77	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	78	gateau gattò de mendula
	79	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	80	gueffus, guelfos, guelfus
	81	is angules
	82	is coccoisi de casu
	83	li chiusoni - ciusoni
	84	lorighittas
	85	malloreddus
	86	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	87	moddizzosu
	88	mostaccioli, mustazzolos
	89	orilletas
	90	panada - empanada
	91	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	92	pane cicci, pane di desulo
	93	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	94	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	95	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	96	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	97	pane guttiaiu
	98	pani e saba, pani e sapa
	99	papassinos
	100	pardulas, casadinas
	101	pastine di mandorle, pastissus
	102	pirikitos - piricchittos
	103	pistiddu
	104	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	105	pistoccu
	106	pompìa intréa
	107	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	108	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	109	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	110	sebadas, seadas, sebada
	111	sos pinos
	112	sospiri di ozieri
	113	spianada - spianata - cozzula - panedda
	114	torrone di mandorle
	115	tunda
	116	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	117	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	118	bottarga di muggine, bottariga di muggine

	119	belu, trippa di tonno
	120	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	121	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	122	cuore, cuore di tonno
	123	figatello, lattume
	124	merca di muggine
	125	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	126	musciame di tonno - filetto di tonno
	127	spinella
	128	tonno affumicato
	129	tonno sott'olio
	130	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	131	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	132	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	133	lumache
	134	miele di asfodelo, cadilloni
	135	miele di cardo, cardu pintu
	136	miele di castagno
	137	miele di corbezzolo , melalidone olione
	138	miele di eucalipto
	139	miele di rosmarino
	140	ricotta di colostro ovino
	141	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	142	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	143	ricotta moliterna, ricottone
	144	ricotta mustia
	145	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	146	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	salsiccia pasqualora
	6	salsiccione
grassi	7	olio extravergine di oliva
condimenti	8	elioconcentrato
	9	sale marino naturale
formaggi	10	ainuzzi
	11	caci figurati
	12	caciocavallo palermitano
	13	caciotta degli elimi
	14	canestrato
	15	canestrato vacchino
	16	cofanetto
	17	cosacavaddu
	18	ericino
	19	formaggio di capra "padduni"
	20	formaggio di capra siciliana
	21	formaggio di s. stefano di quisquina
	22	maiorchino
	23	maiorchino di novara di sicilia
	24	mozzarella
	25	pecorino rosso
	26	piacentino (piacentinu)
	27	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	28	provola
	29	provola delle madonie
	30	provola di nebrodi
	31	provola siciliana
	32	ricotta di pecora
	33	ricotta di vacca
	34	ricotta iblea
	35	ricotta infornata
	36	ricotta mista
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda della valle del belice
	39	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	arancia di ribera
	45	capperi

	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	carota di ispica
	50	cavolfiore violetto "natalino"
	51	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	52	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	53	cece
	54	ciliegia mastrantoni
	55	cipolla di giarratana
	56	cotognata
	57	fagiolo di polizzi
	58	fava di leonforte
	59	fichi secchi
	60	fichidindia
	61	fico d'india della valle del belice
	62	fico d'india dell'etna
	63	fico d'india di s. cono
	64	fragola e fragolina di naletto
	65	fragolina di ribera
	66	fragolina di sciacca
	67	grano duro
	68	kaki di misilmeri
	69	lenticchia di ustica
	70	lenticchia di villalba
	71	limone verdello
	72	mandarino tardivo di ciaculli
	73	mandorla di avola
	74	mandorle
	75	manna
	76	marmellata di arance
	77	mele cola
	78	mele gelate cola
	79	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	80	mostarda
	81	mostarda essiccata
	82	nespola di trabia
	83	nocciole dei nebrodi
	84	oliva nebba
	85	oliva nera passuluni
	86	origano
	87	patata novella di messina
	88	patata novella di siracusa
	89	pere butirra d'estate
	90	pere spinelli
	91	pere ucciardona
	92	pere virgola
	93	pesca tardiva di leonforte
	94	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	95	pistacchio
	96	pistacchio di bronte
	97	pomodoro di pachino costoluto
	98	pomodoro di vittoria
	99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	100	rosmarino
	101	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"

paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	102	amaretti
	103	biancomangiare
	104	biscotti a "s"
	105	biscotti di natale
	106	biscotti duri
	107	bocconetto
	108	braccialette
	109	buccellato
	110	caciu all'argintèra
	111	cannillieri
	112	cannoli
	113	cassata siciliana
	114	cassatella di agira
	115	cioccolata di modica
	116	crespelle di riso
	117	cuccìa
	118	cucuzzata
	119	cuddureddi
	120	cuffitelle
	121	facciuni di san chiara
	122	fasciatelle
	123	frutti di martorana
	124	gadduzzi
	125	gelo di melone
	126	granita di gelsi neri
	127	granita di mandorla
	128	guammelle
	129	guiuggiolena o cubbiata
	130	mandorlato (biscotto riccio)
	131	nfasciatieddi
	132	nfasciatieddi di agira
	133	nucàtuli
	134	ossa di morto
	135	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	136	pane di s. giuseppe
	137	panzerotti
	138	papareddi
	139	pasta alla crema di latte
	140	pasta di mandorle
	141	pasta di nocciola
	142	petrafennula
	143	pignoccata
	144	pignolata di messina
	145	piparelle
	146	pupi cull'ova
	147	pupi di zucchero
	148	salame turco
	149	savoiarde
	150	scacciata
	151	scursunera
	152	sfinci di san giuseppe
	153	sfincione
	154	sfoglio (sfogghiu)

	155	taralli
	156	testa di turco
	157	vastedda fritta
	158	vucciddati di mandorle
prodotti della gastronomia	159	arancini di riso
	160	badduzzi di risu
	161	busiati col pesto trapanese
	162	caponata di melanzane
	163	cardi in pastella
	164	cavate
	165	crespelle
	166	crocchè di patate
	167	cuscus di pesce
	168	focaccia al sambuco
	169	frascatula
	170	iris
	171	maccaruna
	172	màccu di favi
	173	maccu di grano
	174	malateddi
	175	'nfigghiulata
	176	padducculi di carne
	177	pane cotto
	178	panelle
	179	parmigiana di melanzane
	180	pasta cà muddica
	181	pasta che sàrdi
	182	pasta che vruoccoli arriminàti
	183	sarde a beccaficu
	184	stigghiola
	185	vino cotto e mustazzoli
	186	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	187	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	188	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale	189	miele delle madonie
	190	miele di acacia, di timo, di carrubo
	191	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	192	miele di trapani
	193	miele ibleo
	194	miele millefiori
	195	miele della provincia di agrigento

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro clementi elixir di fivizzano (amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano)
	2	aspretto di more
	3	biadina
	4	china massagli
	5	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	agnello appenninico
	7	agnello del parco di migliarino-san rossore
	8	agnello di zeri (agnello zerasco)
	9	agnello massese
	10	ammazzafegato toscano
	11	barbina (guanciale)
	12	bardiccio
	13	biroldo della garfagnana
	14	biroldo delle apuane
	15	biroldo di lucca (biroldo della versilia, mallegato, buristo)
	16	biscotto di salsiccia di sorano
	17	budelluzzo di grosseto (busicchio)
	18	buristo toscano (burischio)
	19	capocollo tipico senese (finocchiata)
	20	carne di cavallo di comano (carne di puledro di comano)
	21	carne di razza maremmana
	22	carne salata (carne del bigoncio)
	23	fasciata (pancetta arrotolata)
	24	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	25	fegatello di maiale macinato pisano
	26	filetto della lunigiana
	27	finocchiona toscana (finocchina)
	28	guanciale (gota)
	29	lardo di colonnata (lardo di conca di colonnata)
	30	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	31	mallegato livornese (buristo)
	32	mallegato pisano (buristo)
	33	mezzone (bastardo)
	34	migliaccio (roventino)
	35	mocetta carrarina
	36	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	37	mortadella delle apuane
	38	mortadella di maiale di camaiore (sbriciolona)
	39	mortadella di prato
	40	mucca pisana del parco di migliarino-san rossore (mucco pisano)
	41	pancetta apuana
	42	pancetta arrotolata (legatino, rigatino)
	43	pancetta toscana (rigatino, ventresca)
	44	pollo del valdarno (valdarnese bianca o valdarno bianca)
	45	prosciutto del casentino
	46	prosciutto di cinta senese (prosciutto chiantigiano)
	47	prosciutto di sorano
	48	rigatino finocchiato
	49	salame al vino

	50	salame chianino
	51	salame chiantigiano
	52	salame di cinghiale
	53	salame di cinta senese
	54	salame di maiale e pecora
	55	salame toscano
	56	salsiccia con patate
	57	salsiccia di cinghiale
	58	salsiccia di cinghiale sott'olio
	59	salsiccia di montignoso
	60	salsiccia toscana (sarciccia)
	61	sanbudello (ammazzafegato aretino)
	62	sanguinaccio (mallegato)
	63	soppressata di sangue
	64	soppressata toscana (capofreddo, capaccia)
	65	spalla chiantigiana
	66	spalla cotta di filattiera (spalla cotta della lunigiana)
	67	spalla di maiale pisana
	68	spalla di sorano
	69	spuma di gota di maiale di san miniato
	70	tarese valdarno
	71	testa in cassetta (sopressata)
	72	tonno del chianti (finto tonno toscano)
	73	vergazzata (pancetta stesa)
	74	zampone chiantigiano
formaggi	75	brusco (caciotta stagionata, mucchino, vacchino)
	76	caciotta della lunigiana (formaggio bovino della lunigiana)
	77	caciotta di pecora
	78	formaggi caprini della maremma (caprini)
	79	il grande vecchio di montefollonico
	80	marzolino di lucardo (pecorino lucardo)
	81	montanello (caciotta, vacchino dolce)
	82	pastorella del cerreto di sorano
	83	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese (pecorino di pistoia)
	84	pecorino del casentino
	85	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	86	pecorino della costa apuana (pecorino massese)
	87	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi (pecorino baccellone)
	88	pecorino della lunigiana
	89	pecorino delle balze volterrane (pecorino pisano)
	90	pecorino delle colline senesi
	91	pecorino di pienza stagionato in barriques
	92	pecorino stagionato in foglie di noce
	93	pratolina (formaggio di pura capra)
	94	raveggiolo di pecora toscano (raviggiolo, ravaggiolo, giuncata)
	95	raviggiolo di latte vaccino del mugello
	96	raviggiolo di pecora pistoiese (ravaggiolo, raveggiolo)
	97	raviggiolo di pecora senese (ravaggiolo, raveggiolo)
	98	ricotta di pecora grossetana
	99	ricotta di pecora massese
	100	ricotta di pecora pistoiese
	101	ricotta di pecora toscana
	102	stracchino (crescenza)

grassi (burro, margarina, oli)	103	olio di madremignola
	104	olio di olivastra scarlinese
	105	olio di olivo quercetano (olio di quercetana)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	106	aglio massese
	107	aglio rosso maremmano
	108	arancio massese
	109	asparago d'argenteuil toscano (asparago nostrale)
	110	barba massese (barba di prete, scorza nera)
	111	basilico gigante (basilico a foglia di lattuga)
	112	bietola a coste sottili
	113	carciofini sott'olio
	114	carciofo del litorale livornese
	115	carciofo di pian di rocca
	116	carciofo empolese
	117	cardo della val di cornia (gobbo della val di cornia)
	118	cardo massese (cardone o gobbo)
	119	castagna d'antona (carpinese)
	120	castagna mondigiana del pratomagno (mondistollo)
	121	castagna perella del pratomagno
	122	castagna pistolesa (bianchina)
	123	castagne (fresche) della toscana
	124	cavolfiore fiorentino tardivo (cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato)
	125	cavolfiore precoce toscano (cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce)
	126	cavolo nero riccio di toscana (braschetta)
	127	cavolo riccio nero di lucca
	128	cece di grosseto
	129	cece nostrale (cece nostrale piccolo)
	130	ciavattone di sorano (fagiolo burro di sorano)
	131	ciliegia di lari
	132	cipolla di bassone (cigola)
	133	cipolla di ripola
	134	cipolla di terceretoli
	135	cipolla di treschietto (gigola)
	136	cipolla lucchese
	137	cipolla massese
	138	cipolla rossa toscana
	139	cipolla savonese (cipolla "sagonese")
	140	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	141	cocomero della val di cornia
	142	confettura di purnelle fiaschette
	143	cucina (erbi)
	144	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	145	fagiola schiacciona
	146	fagiolo borlotto di maremma
	147	fagiolo borlotto nano di sorano
	148	fagiolo borlotto nostrale toscano
	149	fagiolo burro toscano
	150	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	151	fagiolo cannellino di sorano
	152	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)

	153	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
	154	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	155	fagiolo di bigliolo
	156	fagiolo di sorana (piattellino)
	157	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	158	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	159	fagiolo marconi a seme nero
	160	fagiolo massese
	161	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	162	fagiolo rosso di lucca
	163	fagiolo schiaccione
	164	fagiolo scritto della garfagnana
	165	fagiolo serpente toscano (stringa)
	166	fagiolo turco di castello
	167	fagiolo zolfino
	168	farina di castagne carpinese
	169	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	170	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	171	farina di castagne dell'amiata
	172	farina di castagne della lunigiana
	173	farina di castagne di Prato
	174	farina di castagne pistoiese
	175	farina di neccio della garfagnana
	176	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	177	fichi di carmignano
	178	fichi sott'olio livornesi
	179	fico dottato
	180	fico san piero
	181	fico verdino
	182	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	183	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	184	funghi sotto sale della costa apuana
	185	grano marzolo del melo
	186	granoturco bianco massese (mais bianco)
	187	granturco da polenta garfagnino (formentone maggese)
	188	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	189	limone massese
	190	lupino dolce di grosseto
	191	mais quarantino
	192	mais rustico per polenta aretino
	193	marmellate della toscana
	194	marrone (secco) di caprese michelangelo
	195	marroni della toscana
	196	mela binotto
	197	mela carla aretina (finalina)
	198	mela casciana (rosetta)
	199	mela del casentino (mela di montagna, mela rosa del casentino)
	200	mela francesca aretina
	201	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	202	mela nesta (decio)
	203	mela panaia (flagellata)
	204	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)

	205	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	206	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	207	melanzana violetta fiorentina
	208	melograno di firenze
	209	melone della val di cornia
	210	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	211	noce aretina
	212	olive in salamoia
	213	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	214	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	215	patata bianca del melo
	216	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	217	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	218	pera coscia aretina
	219	pera coscia di firenze
	220	pera del curato toscana
	221	pera gentile
	222	pera rusé
	223	pesca alberta
	224	pesca cotogna del poggio
	225	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	226	pesca cotogna toscana
	227	pesca diga
	228	pesca limone (cotogna tardiva)
	229	pesca maglia rosa
	230	pesca michelini
	231	pesca mora di dolfo
	232	pesca passerina (pesca ubriaca)
	233	pesca regina di londa
	234	pesca trionfo bianco
	235	pesca trionfo rosso
	236	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	237	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	238	pisello a tutta frasca aretino
	239	pisello quarantino
	240	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	241	pomodoro canestrino di lucca
	242	pomodoro ciliegino toscano
	243	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	244	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	245	pomodoro marmande
	246	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	247	pomodoro pendentino
	248	pomodoro pisanello
	249	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	250	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	251	radicchia di lucca
	252	rapino di bergiola foscalino
	253	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	254	scalogno nostrale toscano
	255	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	256	spinacio tipico della val di cornia
	257	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)

	258	tartufo bianco della toscana
	259	tartufo nero pregiato della toscana
	260	tartufo nero uncinato della toscana
	261	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	262	uva colombana di peccioli
	263	zafferano aretino
	264	zafferano della provincia di siena (oro rosso, croco)
	265	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	266	zucca lardaia
	267	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	268	zucchina mora pisana
	269	zucchina sarzanese
	270	zucchina tonda fiorentina
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	271	anacino (stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi)
	272	berlingozzo
	273	biscotti di prato, cantucci di massa marittima (cantucci di prato o cantucci toscani)
	274	biscotto con l'unto (civitellino, bucunto)
	275	biscotto di mezz'agosto
	276	biscotto salato di roccalbegna
	277	bozza pratese (pane di prato)
	278	brecciotto di roccalbegna
	279	brigidino di lamporecchio
	280	brutti boni di prato
	281	brutto buono ai pinoli (kinzica)
	282	buccellato di lucca
	283	carscenta di comano (crescenta)
	284	castagnaccio toscano (migliaccio)
	285	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima (morsetti)
	286	cecina, calda calda (farinata, cinque e cinque)
	287	cenci (stracci, frappole)
	288	ciaccia di pasqua
	289	ciaccino
	290	cialde di montecatini
	291	cialdino dei tufi
	292	ciaramito di castell'azzara
	293	ciorchiello di caglieglia (ciambella, ciorchiedo)
	294	confetti di pistoia (confetti a riccio)
	295	corolli incesi
	296	crisciolette di cascio
	297	croccolato di siena
	298	focaccette di aulla
	299	focaccia bastarda di pitigliano
	300	focaccia carrarina (focaccia di nonno pilade)
	301	focaccia con i friccioli (ciaccia con i friccioli)
	302	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	303	gnudi (ravioli nudi)
	304	lasagne bastarde della lunigiana (lasagne matte)
	305	mandorlata di montalcino
	306	mangia e bei
	307	marocca di casola
	308	marzapane

	309	migliaccia di pitigliano
	310	neccio toscano (bollento, gaccio, cian)
	311	pan dei santi (pan dei morti, pan co' santi)
	312	pan di ramerino
	313	pane di altopascio
	314	pane di montegemoli
	315	pane di po', signano e agnino
	316	pane di pomarance
	317	pane di pontremoli (focaccia pontremolese)
	318	pane di vinca
	319	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	320	pane toscano
	321	panficato dell'isola del giglio
	322	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	323	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	324	panigaccio di podenzana
	325	panina aretina (pan giallo)
	326	panini di granturco
	327	pattona di comano (pattona comanina)
	328	pesche di prato
	329	pici (pinci)
	330	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
	331	ricciolina
	332	rustici di montalcino
	333	scarsella orbetellana
	334	schiacce grossetane (schiacciate, ciacce, focacce)
	335	schiaccia alla campigliese
	336	schiaccia briaca dell'elba
	337	schiacciata con l'uva
	338	sfratto di pitigliano
	339	spongata della lunigiana
	340	taglioli di castell'azzara (melatelli)
	341	testarolo casalingo
	342	testarolo della lunigiana
	343	topi di castell'azzara
	344	torsetto con la bolla di pitigliano
	345	torta co' bischeri
	346	torta d'erbe della lunigiana
	347	torta di farro della garfagnana (torta di farro)
	348	torta di riso di massa e carrara
	349	torta di riso lunigianese
	350	tortello del melo (raviolo)
	351	tortello di patate
	352	tortello dolce di pitigliano
	353	tortello maremmano con spinaci
	354	tozzetto di pitigliano
	355	zuccherino di maremma
	356	zuccherino di vernio
	357	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	358	anguilla scavecciata (anguilla marinata)
	359	anguilla sfumata

	360	bottarga di cefalo di orbetello (bottarga di muggine)
	361	femminelle di orbetello o burano
	362	fiche maschie a stocchetto
	363	filetto di cefalo di orbetello
	364	trota fario appenninica del casentino (trota reale)
	365	trota iridea
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	366	miele di melata di abete toscano (manna d'abete)
	367	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore
	368	miele toscano
	369	pappa reale
	370	pappa reale in cellette
	371	polline
	372	propoli toscano

REGIONE UMBRIA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
	20	ricotta salata
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	21	broccoletti del lago
	22	cicerchia
	23	cipolla di cannara
	24	fagiolina del lago
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	pasta rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati

	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e corostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	saoucesse
	5	teteun
	6	motsetta
	7	tseur achètaye
formaggi	8	brossa
	9	formaggio di capra a pasta molle
	10	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	11	formaggio misto
	12	reblec
	13	reblec de crama
	14	salignoùn
	15	séras
	16	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	17	beuro (burro di affioramento)
	18	beuro colò
	19	beuro de brossa
	20	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	21	miele di castagno (mi de tsatagnè)
	22	miele di rododendro (mi de framiello)
	23	miele millefiori di mantagna (mi de fleur de montagne)

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro praparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina robusta lionata
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino

	49	lardo in salamoia
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pecora alpagota
	72	pendole
	73	pollo combattente di corte padovana
	74	pollo rustichello della pedemontana
	75	porchetta trevigiana
	76	prosciutto crudo dolce di este
	77	salado co l'ajo del basso vicentino
	78	salado della pedemontana trevigiana
	79	salado fresco del basso vicentino
	80	salado fresco trevigiano
	81	salame di asino
	82	salame di cavallo
	83	salame di verona
	84	salame nostrano padovano
	85	salamelle di cavallo
	86	salsiccia con le rape
	87	salsiccia equina
	88	salsiccia tipica polesana
	89	schenal
	90	senkilam – speck di sappada
	91	sfilacci di equino
	92	sfilacci di manzo
	93	soppressa di verona
	94	soppressa trevigiana
	95	soppressa vicentina
	96	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	97	sopressa co la brasola del basso vicentino
	98	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	99	sopressa di cavallo
	100	sopressa investida
	101	sopressa nostrana padovana
	102	speck del cadore
	103	speck del cavallo
	104	tacchino comune bronzato

	105	tacchino ermellinato di rovigo
	106	torresani di torreglia
	107	torresano di braganze
	108	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	109	burro a latte crudo di malga
formaggi	110	caciotta misto pecora
	111	casatella trevigiana
	112	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	113	formaggio bastardo del grappa
	114	formaggio busche
	115	formaggio caciotta di asiago
	116	formaggio casato del garda
	117	formaggio casel bellunese
	118	formaggio cesio
	119	formaggio contrin
	120	formaggio dolomiti
	121	formaggio fodom
	122	formaggio imbriago
	123	formaggio latteria di sappada
	124	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	125	formaggio malga bellunese
	126	formaggio misto pecora fresco dei berici
	127	formaggio moesin di fregona
	128	formaggio montemagro
	129	formaggio morlacco
	130	formaggio nevegal
	131	formaggio pecorino dei berici
	132	formaggio pecorino fresco di malga
	133	formaggio piave
	134	formaggio renàz
	135	formaggio schiz
	136	formaggio tosella
	137	formaggio zigher
	138	formaggio zumelle
	139	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	140	aglio bianco polesano
	141	aglio del medio adige
	142	asparago bianco del sile
	143	asparago bianco di bibione
	144	asparago di arcole
	145	asparago di bassano
	146	asparago di giare
	147	asparago di padova
	148	asparago di palazzetto
	149	asparago di rivoli
	150	asparago verde amaro montine
	151	barbabietola rossa di chioggia
	152	bietola di bassano
	153	bisi de lumignan
	154	biso di peseggia

	155	broccolo di bassano
	156	broccolo fiolaro di creazzo
	157	carciofo violetto di s. erasmo
	158	carota di chioggia
	159	castagne del baldo
	160	castagne e marroni dei colli euganei
	161	cicoria catalogna gigante di chioggia
	162	ciliegia dei colli asolani
	163	ciliegia delle colline veronesi
	164	ciliegie dei colli euganei
	165	ciliegie durone di cazzano
	166	cipolla bianca di chioggia
	167	cipolla rosa di bassano
	168	composte delle valli dell’agno e del chiampo
	169	craut - verde agre
	170	crauti delle bregonze
	171	cren
	172	culàti di valdagno
	173	durona del chiampo
	174	fagiolino meraviglia di venezia
	175	fagiolo borlotto nano di levada
	176	fagiolo di posina "scalda"
	177	farina di mais biancoperla
	178	farina di mais marano
	179	fasola posenata
	180	fragola di verona
	181	funghi coltivati del montello
	182	funghi di costozza
	183	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	184	giuggiola dei colli euganei
	185	giuggiolo del cavallino
	186	insalata di lusia
	187	kiwi di treviso
	188	kiwi di verona
	189	kodinze
	190	kodinzon
	191	mamma bianca di bassano
	192	marinelle sotto spirito
	193	marrone di san mauro
	194	marrone di san zeno
	195	marroni di combai
	196	marroni di monfenera
	197	marroni di valrovina
	198	mela del medio adige
	199	mela di monfumo
	200	mela di verona
	201	melone del delta polesano
	202	melone precoce veronese
	203	mostarda vicentina
	204	nettarina di verona
	205	noce dei grandi fiumi
	206	noce di feltre
	207	patata americana di anguillara e stroppare
	208	patata americana di zero branco
	209	patata cornetta
	210	patata del montello

	211	patata del quartier del piave
	212	patata di chioggia
	213	patata di montagnana
	214	patata di posina
	215	patata dorata dei terreni rossi del guà
	216	patate di rotzo
	217	peperone di zero branco
	218	pera del medio adige
	219	pere del veneziano
	220	pere del veronese
	221	pesca bianca di venezia
	222	pesca di povegliano
	223	pesca di verona
	224	pisello di borso del grappa
	225	pomodoro del cavallino
	226	radicchio bianco fior di maserà
	227	radicchio bianco o variegato di lusia
	228	radicchio rosso di chioggia
	229	radicchio rosso di verona
	230	radicchio variegato bianco di bassano
	231	riso del delta del po
	232	scarola o insalata d'inverno di bassano
	233	sedano di rubbio
	234	sedano verde di chioggia
	235	sedano-rapa di ronco all'adige
	236	susina gialla di lio piccolo
	237	tartufo della montagna veronese
	238	tartufo nero dei berici
	239	zucca marina di chioggia
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	240	amarettoni
	241	banana comune
	242	bibanesi
	243	bigoi
	244	biscotti baicoli
	245	biscotti bussolai
	246	biscotti pazientini
	247	capezzoli di venere
	248	carfogn
	249	casunziei
	250	ciopa vicentina
	251	colomba pasquale di verona
	252	cornetti
	253	dolce bissioleta
	254	dolce del santo - santantonio
	255	dolce nadalin
	256	dolce polentina
	257	esse adriese
	258	fave alla veneziana
	259	forti bassanesi
	260	frittelle con l’erba amara

	261	frittelle di verona
	262	frittelle veneziane
	263	fugassa padovana
	264	fugassa veneta
	265	galani e crostoli
	266	gargati
	267	gelato artigianale del cadore
	268	gnocco di smalzao
	269	gnocco di verona
	270	il riccio
	271	lasagne da fornel
	272	mandorlato di cologna veneta
	273	mantovana
	274	merletti santantonio
	275	montasù
	276	pandoli di schio
	277	pagnotta del doge
	278	pan biscotto veneto
	279	pan co a suca
	280	pan co l'ua
	281	pan de le feste
	282	pan del santo (dolce)
	283	pandoro di verona
	284	pane di mais
	285	pasta frolla della lessinia
	286	pevarin
	287	ravioli con radicchio rosso di verona
	288	sagagiardi
	289	san martino
	290	savoiardi di verona
	291	schizzotto
	292	sfogliatine di villafranca
	293	smegiassa
	294	subioti all'ortica
	295	tajadele al tardivo
	296	torrone di s. martino di lupari
	297	torta ciosota
	298	torta figassa
	299	torta fregolotta
	300	torta nicolotta
	301	torta ortigara
	302	torta pazientina
	303	torta pinza-putana
	304	torta sgriesolona - rosegota
	305	torta zonclada
	306	tortellini di valeggio sul mincio
	307	treccia d'oro di thiene
	308	zaleto di giuggiole
	309	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	310	anguilla del delta del po
	311	anguilla del livenza

	312	anguilla marinata del delta del po
	313	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	314	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	315	cefali delle valli da pesca venete
	316	cefalo del polesine
	317	cozza di scardovari
	318	gambero di fiume della venezia oriental
	319	latterini marinati del delta del po
	320	moeche e masanete
	321	moscardino di caorle
	322	pesce azzurro del delta del po
	323	sardine e alici marinate del delta del po
	324	schilla della laguana di venezia
	325	trota fario valli vicentine
	326	trota iridea del sile
	327	trota iridea della valle del chiampo
	328	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	329	caciocapra
	330	formaggio al latte crudo di posina
	331	formaggio straccon
	332	miele dei colli euganei
	333	miele del delta del po
	334	miele del grappa
	335	miele del montello
	336	miele della collina e pianura veronese
	337	miele della montagna veronese
	338	miele di barena
	339	miele dolomiti bellunesi
	340	mieli dell'altopiano di asiago
	341	ricotta affumicata
	342	ricotta affumicata della val leogra
	343	ricotta da sacchetto della val leogra
	344	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	345	ricotta pecorina dei berici
	346	ricotta pecorina stufata dei berici
	347	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	apricot
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	grappa dell'alpino
	4	gravenstein-apfelbrand (distillato di mele gravenstein)
	5	kranewitter (ginepro)
	6	krauterbitter (amaro d'erbe)
	7	obstler (distillato di mele)
	8	schwarzbeerschnaps mit frucht (grappa di mirtillo con frutti)
	9	treber (grappa di vinaccia)
	10	williams-christbirnen-brand (distillato di pere williams-christ)
	11	williams-christbirnen-brand mit frucht (distillato di pere williams-christ con frutta)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	bauerneintopf
	13	bauernschinken (prosciutto contadino)
	14	bauernschmaus
	15	blutwurst
	16	fleischkase (salame cotto al forno)
	17	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	18	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	19	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	20	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	21	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	22	gesurtes schweinernes
	23	gulasch
	24	gulaschsuppe (minestra di gulasch)
	25	herrengerosti
	26	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	27	kaminwurzen
	28	kasekrainer
	29	krauterschinken (prosciutto alle erbe)
	30	leberknodel (cenederli di fegato)
	31	leberwurst
	32	meraner wurstel
	33	saure suppe
	34	speck
	35	sudtiroler hirnsuppe
formaggi	36	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	37	algunder butterkase
	38	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	39	alpkase

	40	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	41	bruneck leicht
	42	graukase
	43	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	44	inticina
	45	ortler
	46	pustertaler bergkase
	47	raucherkase (formaggio affumicato)
	48	rienz
	49	sextner almkase
	50	stilfser (stelvio)
	51	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	52	zieger
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	apfelkren
	54	apfelsaft (succo di mele)
	55	bauernsuppe (minestra alla contadina)
	56	fichtenhonig
	57	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	58	holersirup (sciroppo di sambuco)
	59	kloazn
	60	kraut gedunstet (cavolo cotto)
	61	lowenzahnhonig (sciroppo di tarasacco)
	62	marille (albicocca val venosta)
	63	ribissaft (sciroppo di ribes)
	64	sauerkraut (crauti)
	65	sauerkraut gedunstet (crauti cotti)
	66	sauerkrautsuppe (minestra di crauti)
	67	terlaner spargel (asparago di terlano)
	68	terlaner weinsuppe
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	69	apfelbrot (pane di mele)
	70	apfelkiechl (frittelle di mele)
	71	apfel-oder kirschauflauf
	72	bauernpaarl (pagnotte contadine)
	73	breati
	74	broatauflaug
	75	dorf tiroler
	76	eisacktaler friggelesuppe
	77	erdapfelblattlan
	78	erdapfelroast
	79	faschingskrapfen
	80	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	81	fela struzn
	82	frittaten (frittatini in brodo)
	83	germzopf
	84	gerstensuppe (minestra d’orzo)
	85	grießknodel (canederli di semolino)
	86	hirtenbrot
	87	hollermulla
	88	kaisersemmel (rosetta imperiale)

	89	kiechl
	90	knodel (canederli)
	91	krapfen
	92	milchsuppe
	93	milzschnitte (crostini di milza in brodo)
	94	mohnmingilan
	95	mus
	96	nocken (gnocchi)
	97	ochsenkloa
	98	ofengedorrtes paarl (coppia di pagnotte essiccate al forno)
	99	ofenplent
	100	paarl
	101	palabirabrot
	102	pindi
	103	plenten broater
	104	polsterzipfl
	105	puces
	106	scheiterhaufen
	109	schlutzkrapfen
	107	schmalznocken
	108	schuffa
	110	schuttelbrot
	111	schwarzer weggen (filone integrale)
	112	schwarzplentene spatzlen
	113	strauben
	114	strudel
	115	sudtiroler friggelesuppe
	116	tirtian
	117	topfenblattlen
	118	vinschgauer struzn
	119	vinschger brotsuppe (minestra di pane val venosta)
	120	vinschger schneemilch
	121	vollkornpaar (paarl integrale)
	122	vorschlag
	123	vorschlag paarl
	124	zelten
	125	zwetschgen-und marillenknodel
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	126	buttermilch (latticello)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	grappa giovane trentina - metodo tullio zadra
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	barbusto o “moretto”
	3	brusti e/o baldonazzi
	4	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	5	carne “fumada” di siror
	6	carne “salada”
	7	carne “salada” di capra o di pecora
	8	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	9	carne di cavallo affumicata
	10	ciuighe
	11	cotechino di maiale
	12	figadèt
	13	fritole o sizole
	14	lardo e/o lardo “fuma”
	15	lucanica di capra o pecora
	16	lucanica mochena di cavallo
	17	lucanica mochena piccante
	18	lucanica mochena stagionata
	19	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	20	luganega secca della valle di cembra
	21	mortandela
	22	mortandela affumicata della valle di non
	23	pancetta affumicata
	24	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	25	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	26	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	27	pezate di agnelo o pezate
	28	probusto
	29	salame all’aglio di caderzone
	30	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	31	salamella fresca all’aglio di caderzone
	32	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	33	scorzèta
	34	speck
formaggi	35	canestrato
	36	caprino
	37	casàda
	38	casolet
	39	dolomiti
	40	fontal

	41	misto capra
	42	montagna
	43	monte baldo e monte baldo primo fiore
	44	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	45	provola e caciotta a pasta filata
	46	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	47	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	48	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda
	49	spressa delle giudicarie
	50	tosela
	51	tre valli
	52	vezzena
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	asparago di zambana
	54	broccolo di torbole e s. massenza
	55	carota della val di gresta
	56	cavoli cappucci della val di gresta
	57	crauti
	58	mais “nostrano di storo”
	59	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	60	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	61	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	62	marone trentino
	63	noce del bleggio
	64	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	65	sedano rapa della val di gresta
	66	susina di dro
paste frsche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	67	basini de trent
	68	béchi panzalini o filone a due tagli
	69	bina
	70	brazedèl
	71	buzòla
	72	canederli trentini
	73	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	74	cròfani
	75	gelato artigianale trentino
	76	grostoli/crostoli
	77	pan co le fritole
	78	pan de segàla

	79	pan de sòrc
	80	pan taià o gramolato
	81	pinza
	82	strangolapreti
	83	stràuli o stràboli
	84	strùdel
	85	torta di “fregoloti”
	86	tortoléti coi puriòni
	87	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	88	sisam
	89	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	miel di rasabèch (rododendro)
	91	miele trentino

02A08375

GIANFRANCO TATOZZI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(5651443/1) Roma, 2002 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI - DE LUCA
Via A. Herio, 21

◇ **PESCARA**
LIBRERIA COSTANTINI DIDATTICA
Corso V. Emanuele, 146
LIBRERIA DELL'UNIVERSITÀ
Via Galilei (ang. via Gramsci)

◇ **SULMONA**
LIBRERIA UFFICIO IN
Circonv. Occidentale, 10

◇ **TERAMO**
LIBRERIA DE LUCA
Via Riccitelli, 6

BASILICATA

◇ **MATERA**
LIBRERIA MONTEMURRO
Via delle Beccherie, 69
GULLIVER LIBRERIE
Via del Corso, 32

◇ **POTENZA**
LIBRERIA PAGGI ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
LIBRERIA NISTICÒ
Via A. Daniele, 27

◇ **COSENZA**
LIBRERIA DOMUS
Via Monte Santo, 70/A

◇ **PALMI**
LIBRERIA IL TEMPERINO
Via Roma, 31

◇ **REGGIO CALABRIA**
LIBRERIA L'UFFICIO
Via B. Buozzi, 23/A/B/C

◇ **VIBO VALENTIA**
LIBRERIA AZZURRA
Corso V. Emanuele III

CAMPANIA

◇ **ANGRI**
CARTOLIBRERIA AMATO
Via dei Goti, 11

◇ **AVELLINO**
LIBRERIA GUIDA 3
Via Vasto, 15
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Matteotti, 30-32
CARTOLIBRERIA CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
LIBRERIA LA GIUDIZIARIA
Via F. Paga, 11
LIBRERIA MASONE
Viale Rettori, 71

◇ **CASERTA**
LIBRERIA GUIDA 3
Via Caduti sul Lavoro, 29-33

◇ **CASTELLAMMARE DI STABIA**
LINEA SCUOLA
Via Raiola, 69/D

◇ **CAVA DEI TIRRENI**
LIBRERIA RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **ISCHIA PORTO**
LIBRERIA GUIDA 3
Via Sogliuzzo

◇ **NAPOLI**
LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO
Via Caravita, 30
LIBRERIA GUIDA 1
Via Portalba, 20-23
LIBRERIA GUIDA 2
Via Merliani, 118
LIBRERIA I.B.S.
Salita del Casale, 18

◇ **NOCERA INFERIORE**
LIBRERIA LEGISLATIVA CRISCUOLO
Via Fava, 51;

◇ **NOLA**
LIBRERIA EDITRICE LA RICERCA
Via Fonseca, 59

◇ **POLLA**
CARTOLIBRERIA GM
Via Crispi

◇ **SALERNO**
LIBRERIA GUIDA
Corso Garibaldi, 142

EMILIA-ROMAGNA

◇ **BOLOGNA**
LIBRERIA GIURIDICA CERUTI
Piazza Tribunali, 5/F
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Castiglione, 1/C
GIURIDICA EDINFORM
Via delle Scuole, 38

◇ **CARPI**
LIBRERIA BULGARELLI
Corso S. Cabassi, 15

◇ **CESENA**
LIBRERIA BETTINI
Via Vescovado, 5

◇ **FERRARA**
LIBRERIA PASELLO
Via Canonica, 16-18

◇ **FORLÌ**
LIBRERIA CAPPELLI
Via Lazzaretto, 51
LIBRERIA MODERNA
Corso A. Diaz, 12

◇ **MODENA**
LIBRERIA GOLIARDICA
Via Berengario, 60

◇ **PARMA**
LIBRERIA PIROLA PARMA
Via Farini, 34/D

◇ **RAVENNA**
LIBRERIA GIURIDICA DI FERMANI MAURIZIO
Via Corrado Ricci, 12

◇ **REGGIO EMILIA**
LIBRERIA MODERNA
Via Farini, 1/M

◇ **RIMINI**
LIBRERIA DEL PROFESSIONISTA
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
CARTOLIBRERIA ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
LIBRERIA MINERVA
Piazzale XX Settembre, 22/A

◇ **TRIESTE**
LIBRERIA TERGESTE
Piazza Borsa, 15 (gall. Tergesteo)

◇ **UDINE**
LIBRERIA BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
LIBRERIA TARANTOLA
Via Vittorio Veneto, 20

LAZIO

◇ **FROSINONE**
LIBRERIA EDICOLA CARINCI
Piazza Madonna della Neve, s.n.c.

◇ **LATINA**
LIBRERIA GIURIDICA LA FORENSE
Viale dello Statuto, 28-30

◇ **RIETI**
LIBRERIA LA CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
LIBRERIA ECONOMICO GIURIDICA
Via S. Maria Maggiore, 121
LIBRERIA DE MIRANDA
Viale G. Cesare, 51/E-F-G
LIBRERIA LAURUS ROBUFFO
Via San Martino della Battaglia, 35
LIBRERIA L'UNIVERSITARIA
Viale Ippocrate, 99
LIBRERIA IL TRITONE
Via Tritone, 61/A
LIBRERIA MEDICHINI
Via Marcantonio Colonna, 68-70
LA CONTABILE
Via Tuscolana, 1027

◇ **SORA**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Abruzzo, 4

◇ **TIVOLI**
LIBRERIA MANNELLI
Viale Mannelli, 10

◇ **VITERBO**
LIBRERIA "AR"
Palazzo Uffici Finanziari - Loc. Pietrare
LIBRERIA DE SANTIS
Via Venezia Giulia, 5

LIGURIA

◇ **CHIAVARI**
CARTOLERIA GIORGINI
Piazza N.S. dell'Orto, 37-38

◇ **GENOVA**
LIBRERIA GIURIDICA DI A. TERENGHI & DARIO CERIOLI
Galleria E. Martino, 9

◇ **IMPERIA**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI - DI VIALE
Viale Matteotti, 43/A-45

LOMBARDIA

◇ **BRESCIA**
LIBRERIA QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **BRESSO**
LIBRERIA CORRIDONI
Via Corridoni, 11

◇ **BUSTO ARSIZIO**
CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO
Via Milano, 4

◇ **COMO**
LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI
Via Mentana, 15

◇ **GALLARATE**
LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI
Via Pulicelli, 1 (ang. p. risorgimento)
LIBRERIA TOP OFFICE
Via Torino, 8

◇ **LECCO**
LIBRERIA PIROLA - DI LAZZARINI
Corso Mart. Liberazione, 100/A

◇ **LODI**
LA LIBRERIA S.a.s.
Via Defendente, 32

◇ **MANTOVA**
LIBRERIA ADAMO DI PELLEGRINI
Corso Umberto I, 32

◇ **MILANO**
LIBRERIA CONCESSIONARIA IPZS-CALABRESE
Galleria V. Emanuele II, 13-15
FOROBONAPARTE S.r.l.
Foro Bonaparte, 53

◇ **MONZA**
LIBRERIA DELL'ARENGARIO
Via Mapelli, 4

◇ **PAVIA**
LIBRERIA GALASSIA
Corso Mazzini, 28

◇ **VARESE**
LIBRERIA PIROLA - DI MITRANO
Via Albuzzi, 8

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

MARCHE

◇ **ANCONA**
LIBRERIA FOGOLA
Piazza Cavour, 4-5-6

◇ **ASCOLI PICENO**
LIBRERIA PROSPERI
Largo Crivelli, 8

◇ **MACERATA**
LIBRERIA UNIVERSITARIA
Via Don Minzoni, 6

◇ **PESARO**
LIBRERIA PROFESSIONALE MARCHIGIANA
Via Mameli, 34

◇ **S. BENEDETTO DEL TRONTO**
LA BIBLIOFILA
Via Ugo Bassi, 38

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
LIBRERIA GIURIDICA DI.E.M.
Via Capriglione, 42-44
CENTRO LIBRARIO MOLISANO
Viale Manzoni, 81-83

PIEMONTE

◇ **ALBA**
CASA EDITRICE I.C.A.P.
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ALESSANDRIA**
LIBRERIA INTERNAZIONALE BERTOLOTTI
Corso Roma, 122

◇ **BIELLA**
LIBRERIA GIOVANNACCI
Via Italia, 14

◇ **CUNEO**
CASA EDITRICE ICAP
Piazza dei Galimberti, 10

◇ **NOVARA**
EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA
Via Costa, 32

◇ **TORINO**
LIBRERIA DEGLI UFFICI
Corso Vinzaglio, 11

◇ **VERBANIA**
LIBRERIA MARGAROLI
Corso Mameli, 55 - Intra

◇ **VERCELLI**
CARTOLIBRERIA COPPO
Via Galileo Ferraris, 70

PUGLIA

◇ **ALTAMURA**
LIBRERIA JOLLY CART
Corso V. Emanuele, 16

◇ **BARI**
CARTOLIBRERIA QUINTILIANO
Via Arcidiacono Giovanni, 9
LIBRERIA PALOMAR
Via P. Amedeo, 176/B
LIBRERIA LATERZA GIUSEPPE & FIGLI
Via Sparano, 134
LIBRERIA FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
LIBRERIA PIAZZO
Corso Garibaldi, 38/A

◇ **CERIGNOLA**
LIBRERIA VASCIAVEO
Via Gubbio, 14

◇ **FOGGIA**
LIBRERIA PATIERNO
Via Dante, 21

◇ **LECCE**
LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO
Via Palmieri, 30

◇ **MANFREDONIA**
LIBRERIA IL PAPIRO
Corso Manfredi, 126

◇ **MOLFETTA**
LIBRERIA IL GHIGNO
Via Campanella, 24

◇ **TARANTO**
LIBRERIA FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **CAGLIARI**
LIBRERIA F.LLI DESSÌ
Corso V. Emanuele, 30-32

◇ **ORISTANO**
LIBRERIA CANU
Corso Umberto I, 19

◇ **SASSARI**
LIBRERIA MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 11
LIBRERIA AKA
Via Roma, 42

SICILIA

◇ **ACIREALE**
LIBRERIA S.G.C. ESSEGICI S.a.s.
Via Caronda, 8-10
CARTOLIBRERIA BONANNO
Via Vittorio Emanuele, 194

◇ **AGRIGENTO**
TUTTO SHOPPING
Via Panoramica dei Templi, 17

◇ **CALTANISSETTA**
LIBRERIA SCIASCIA
Corso Umberto I, 111

◇ **CASTELVETRANO**
CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA
Via Q. Sella, 106-108

◇ **CATANIA**
LIBRERIA LA PAGLIA
Via Etnea, 393
LIBRERIA ESSEGICI
Via F. Riso, 56
LIBRERIA RIOLO FRANCESCA
Via Vittorio Emanuele, 137

◇ **GIARRE**
LIBRERIA LA SENORITA
Corso Italia, 132-134

◇ **MESSINA**
LIBRERIA PIROLA MESSINA
Corso Cavour, 55

◇ **PALERMO**
LIBRERIA S.F. FLACCOVIO
Via Ruggero Settimo, 37
LIBRERIA FORENSE
Via Maqueda, 185
LIBRERIA S.F. FLACCOVIO
Piazza V. E. Orlando, 15-19
LIBRERIA MERCURIO LI.CA.M.
Piazza S. G. Bosco, 3
LIBRERIA DARIO FLACCOVIO
Viale Ausonia, 70
LIBRERIA CICALA INGUAGGIATO
Via Villaermosa, 28
LIBRERIA SCHOOL SERVICE
Via Galletti, 225

◇ **S. GIOVANNI LA PUNTA**
LIBRERIA DI LORENZO
Via Roma, 259

◇ **SIRACUSA**
LA LIBRERIA DI VALVO E SPADA
Piazza Euripide, 22

◇ **TRAPANI**
LIBRERIA LO BUE
Via Cascio Cortese, 8

TOSCANA

◇ **AREZZO**
LIBRERIA PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **FIRENZE**
LIBRERIA PIROLA «già Etruria»
Via Cavour, 46/R
LIBRERIA MARZOCCO
Via de' Martelli, 22/R
LIBRERIA ALFANI
Via Alfani, 84-86/R

◇ **GROSSETO**
NUOVA LIBRERIA
Via Mille, 6/A

◇ **LIVORNO**
LIBRERIA AMEDEO NUOVA
Corso Amedeo, 23-27
LIBRERIA IL PENTAFOGLIO
Via Fiorenza, 4/B

◇ **LUCCA**
LIBRERIA BARONI ADRI
Via S. Paolino, 45-47
LIBRERIA SESTANTE
Via Montanara, 37

◇ **MASSA**
LIBRERIA IL MAGGIOLINO
Via Europa, 19

◇ **PISA**
LIBRERIA VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
LIBRERIA UNIVERSITARIA TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **PRATO**
LIBRERIA GORI
Via Ricasoli, 25

◇ **SIENA**
LIBRERIA TICCI
Via delle Terme, 5-7

◇ **VIAREGGIO**
LIBRERIA IL MAGGIOLINO
Via Puccini, 38

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **TRENTO**
LIBRERIA DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO**
LIBRERIA LUNA
Via Gramsci, 41

◇ **PERUGIA**
LIBRERIA SIMONELLI
Corso Vannucci, 82
LIBRERIA LA FONTANA
Via Sicilia, 53

◇ **TERNI**
LIBRERIA ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VENETO

◇ **BELLUNO**
LIBRERIA CAMPDEL
Piazza Martiri, 27/D

◇ **CONEGLIANO**
LIBRERIA CANOVA
Via Cavour, 6/B

◇ **PADOVA**
LIBRERIA DIEGO VALERI
Via Roma, 114

◇ **ROVIGO**
CARTOLIBRERIA PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
CARTOLIBRERIA CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA-MESTRE**
LIBRERIA SAMBO
Via Torre Belfredo, 60

◇ **VERONA**
LIBRERIA L.E.G.I.S.
Via Adigetto, 43
LIBRERIA GIURIDICA EDITRICE
Via Costa, 5

◇ **VICENZA**
LIBRERIA GALLA 1880
Corso Palladio, 11

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;

— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gestione Gazzetta Ufficiale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.** Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 2002
(Salvo conguaglio)

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 2002
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 2002 e dal 1° luglio al 31 dicembre 2002

PARTE PRIMA - SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI
Gli abbonamenti tipo A, A1, F, F1 comprendono gli indici mensili

	Euro
Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:	
- annuale	**271,00**
- semestrale	**154,00**
Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:	
- annuale	**222,00**
- semestrale	**123,00**
Tipo A2 - Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi:	
- annuale	**61,00**
- semestrale	**36,00**
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:	
- annuale	**57,00**
- semestrale	**37,00**
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:	
- annuale	**145,00**
- semestrale	**80,00**
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:	
- annuale	**56,00**
- semestrale	**35,00**
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:	
- annuale	**142,00**
- semestrale	**77,00**
Tipo F - *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):	
- annuale	**586,00**
- semestrale	**316,00**
Tipo F1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i *provvedimenti legislativi ed ai fascicoli delle* quattro serie speciali (escluso il tipo A2):	
- annuale	**524,00**
- semestrale	**277,00**

Integrando con la somma di **€ 80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale *- parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 2002.*

Prezzo di vendita di un fascicolo separato della *serie generale*	**0,77**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	**1,50**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	**86,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	**55,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato	**5,00**

PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	**253,00**
Abbonamento semestrale	**151,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**0,85**

Raccolta Ufficiale degli Atti Normativi

Abbonamento annuo	**188,00**
Abbonamento annuo per Regioni, Province e Comuni	**175,00**
Volume separato	**17,50**

TARIFFE INSERZIONI
(densità di scrittura, fino a 77 caratteri/riga, nel conteggio si comprendono punteggiature e spazi)

Inserzioni Commerciali per ogni riga, o frazione di riga	**20,24**
Inserzioni Giudiziarie per ogni riga, o frazione di riga	**7,95**

I supplementi straordinari non sono compresi in abbonamento.
I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, *nonché quelli di vendita dei fascicoli delle* annate arretrate, *compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 16716029 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gestione Gazzetta Ufficiale Abbonamenti Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035